

Hot Cross Buns

Zutaten

Für den Teig

225 ml	Vollmilch
500 g	Mehl
65 g	Zucker
8 g	Trockenhefe
½ TL	Salz
1 TL	Zimt
½ TL	Ingwer, gemahlen
½ TL	Muskatnuss
Abrieb	Orange
50 g	Butter
200 g	Rosinen
2	Eier (mittelgroß)

Überzug

30 g	Mehl
30 ml	Wasser
1 EL	Aprikosenkonfitüre

Zubereitung

1. Milch erwärmen bis sie gerade anfängt zu dampfen
2. In einer Schüssel Mehl, Salz, Zimt, Ingwer, Muskatnuss, Zucker, Trockenhefe und Orangenschale mischen. Butter hinzufügen und zwischen den Fingern reiben, bis Brösel entstehen.
3. Milch, Eier und Rosinen hinzugeben und gut mixen.
4. Den Teig 5 bis 10 Minuten lang kneten, bis er glatt und elastisch ist.
5. Den Teig in eine leicht geölte Schüssel geben und mit Frischhaltefolie abdecken. 1 bis 2 Stunden gehen lassen oder so lange bis sich der Teig verdoppelt hat.
6. Den Aufgegangenen Teig auf eine leicht bemehlte Fläche geben und durchkneten.
7. Teig in 12 gleiche Teile teilen und in eine mit Backpapier ausgelegte Form legen.
8. Mit leicht öliger Frischhaltefolie abdecken, bis der Ofen auf 180°C Umluft vorgeheizt ist.
9. Für den Überzug Mehl und Wasser mischen und damit Kreuze auf die den Teig spritzen.
10. 20 Min. backen, bis die Brötchen goldbraun sind.
11. Fertige Buns mit Aprikosenkonfitüre bestreichen – dadurch werden sie klebrig und glänzend – und komplett abkühlen lassen.

Quelle: <https://www.janespatisserie.com/2019/04/10/hot-cross-buns/#wprm-recipe-container-12377>